

# *Aftenmenu*

# *Køkkenchefens menu*

## *Forret*

### **Stenbider 139,-**

Røget stenbider på løg og purløg. Toppet med stenbiderrogn, cremefraiche is og dild

### **Stegt jomfruhummer 139,-**

Stegt jomfruhummer med guleærtecreme, bacon og krydderurter

## *Hovedret*

### **Dansk krogmodnet gris 275,-**

Grillet revelsben med æble, svampe donut med tørret hjerte, BBQ-sauce, braiseret hvidkål og urter

### **Sandart 265,-**

Tempereret sandart på asparges frikasse, urter og blanquette sauce

## *Dessert*

### **Rygeost 119,-**

Hjemmelavet rygeost serveret på sprødt rugbrød, pyntet med radiser, agurk og purløg

### **Pære Belle Helene 129,-**

Råsyltet pære serveret med vanilje is og varm chokolade sauce

2 RETTER 360,- 3 RETTER 405,-  
4 RETTER 480,- 5 RETTER 525,-  
6 RETTER 555,-

# Aftenmenu

## A la carte retter

### Forret

#### **Asparges og rejer 138,-**

Asparges panna cotta med syltede hvide asparges og sprøde rejer

#### **Tatar af krondyr 138,-**

Tatar af dyreinderlår med svampe og ramsløgmayonnaise og urter

### Hovedret

#### **Andebryst stegt på ben (min. 2 couv.) 295,-**

Andebryst stegt med karl johan svampe, koriander og honning

#### **Cout de boeuf (min. 2 couv.) 295,-**

Løgtærte med marv og sauce Bordelaise

### Dessert

#### **Ostetallerken med surt, sødt og sprødt 129,-**

Danske og franske oste med diverse tilbehør

#### **Pandekager 129,-**

Med flamberet jordbær og vanilleis

Henvender jer til personalet om allergener